

## هناكل إيه النهارده : "سهل وبسيط" .. أرز مكسيكي



السبت 8 أبريل 2017 02:04 م

### المقادير

- 3 ملعقة كبيرة زيت نباتي
- 1 كوب أرز طويل الحبة (بسمتي)
- 1/4 كوب بصل مقطع
- 1/2 كوب صلصة طماطم
- 1/2 ملعقة صغيرة كمون مطحون
- 1 ملعقة صغيرة ملح
- 2 كوب شوربة دجاج

### طريقة التحضير

في اناء كبير على نار متوسطة ضع الزيت يسخن ثم ضع الأرز  
قلبي الأرز جيدا باستمرار حتى يصبح ذهبي اللون  
ضعي الملح و الكمون على الأرز و قلبي ثم اضيفي البصل و قلبي حتى يصبح طري  
اضيفي صوص الطماطم و شوربة الدجاج تدريجيا الى الأرز و قلبي  
اخفضي درجة الحرارة ثم اتركي الأرز لمدة من 20-25 دقيقة  
ضعي الأرز في أطباق التقديم و قدمية ساخنا